99628142_FR_A.qxd 22/05/03 08:15 Page 1

guide d'utilisation de votre cuisinière



Cuisinières

références : DCI399WE1 - DCI399XE1 - DCI399AE1

Edito

Chère Cliente, Cher Client,
Vous venez d'acquérir une cuisinière DE DIETRICH et nous vous en remercions.
Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils, qui par leur qualité, leur design et leurs évolutions technologiques en font des produits d'exception et révèle un savoir-faire unique.
Avec des lignes modernes et raffinées, votre nouvelle cuisinière DE DIETRICH s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement la maîtrise technologique, les performances de cuisson, et le luxe esthétique.
Vous trouverez également dans la gamme des produits DE DIETRICH, un vaste choix de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, de fours micro-ondes et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle cuisinière DE DIETRICH.
Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).
Grâce à ces "nouveaux objets de valeurs" qui nous servent de repère dans nos vies de tous les jours, DE DIETRICH, référence de l'excellence, est une véritable invitation à un nouvel art de vivre.
La Marque DE DIETRICH.

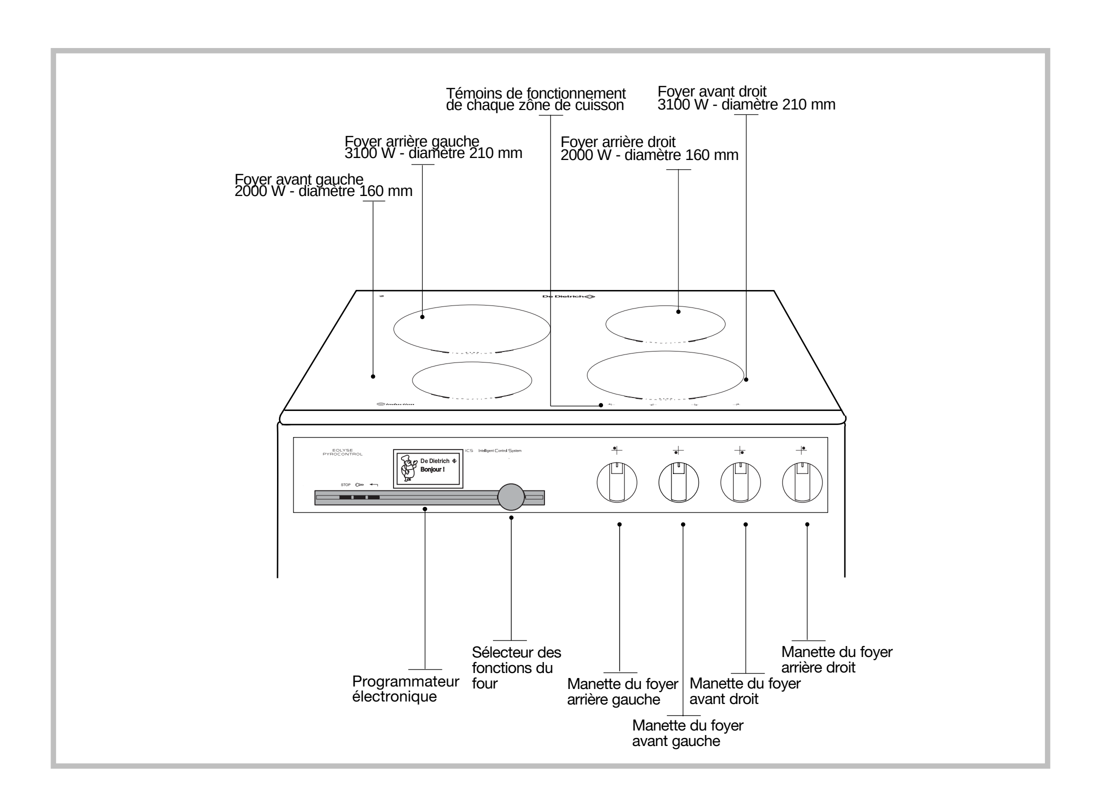
Sommaire

tout au long de la notice,

 *vous signale les consignes de sécurité,*

 *vous signale les conseils et les astuces*

Comment se présente votre cuisinière ?



A lire



Ces cuisinières ont été conçues pour être utilisées par des particuliers dans un lieu d'habitation.

Veuillez consulter ce guide et la notice jointe avant d'installer et d'utiliser votre cuisinière.

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.

Ces cuisinières sont destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires.

Ces produits ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

Votre cuisinière en toute sécurité

Utilisez votre cuisinière en toute sécurité

■ **CONSULTEZ LA NOTICE AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER CET APPAREIL.**

■ Nous avons conçu votre cuisinière pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.

■ Cette cuisinière, destinée exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires, ne contient aucun composant à base d'amiante.

■ Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

■ Votre cuisinière doit être déconnectée de l'alimentation électrique avant toute intervention.

■ En branchant des appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec les zones chaudes.

■ La marque de conformité **CE** est apposée sur cette cuisinière.

■ **PREMIERE UTILISATION :** avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffezle à vide, porte fermée, pendant 15 minutes environ sur la position MAXI afin de "roder" l'appareil. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager, au début, une odeur particulière dûe à sa composition. De même, vous constaterez peut être un dégagement de fumée. **Tout ceci est normal.**

■ Ne laissez personne s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte.

■ **Les parties accessibles ou les surfaces peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement. Eloignez les jeunes enfants.**

■ **Lors de son utilisation, ne prenez pas à main nue la casserolerie (grille, tournebroche, lèchefrite, berceau de tournebroche...), utilisez une manique ou un tissu isolant.**

■ Avant de procéder au nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les éléments de casserolerie et enlevez les éclaboussures excessives.

■ Pendant une pyrolyse, les surfaces accessibles deviennent plus chaudes qu'en usage normal. **Eloignez les jeunes enfants.**

■ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.

■ Lorsqu'une manette devient difficile à tourner, **NE FORCEZ PAS**. Demandez d'urgence l'intervention de l'installateur.

■ **Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il y a lieu de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.**

■ Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.



Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste électroménager.

Installation de votre cuisinière

Conseils d'encastrement

Vous devez respecter les cotes d'encastrement suivantes (**fig.1 et 2**):

- **10 mm** entre les côtés de l'appareil et les murs ou les meubles.
- **30 mm** entre le mur et l'arrière de l'appareil, couvercle fermé.
- Cote de profondeur d'encastrement entre le mur à l'arrière et l'avant de l'appareil : **610 mm** (voir fig. 2, vue de dessus).
- Si la cuisinière est placée sur un socle, veillez à ce que l'appareil soit bien calé, afin qu'il ne glisse pas du socle.

3 TYPES D'ENCASTREMENT POSSIBLES

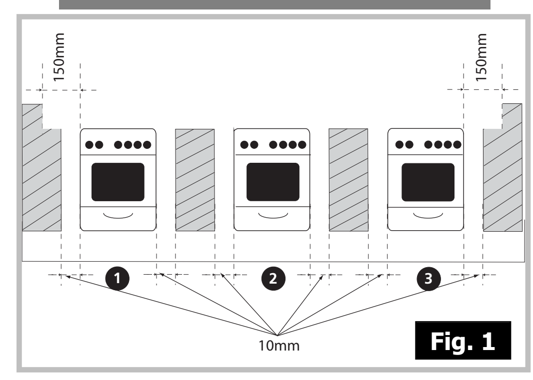


Fig. 1

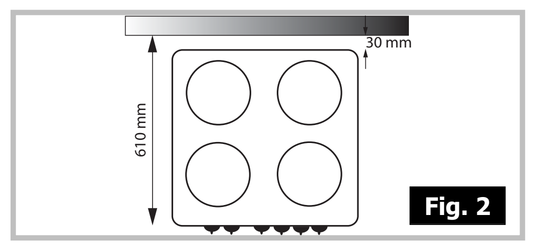


Fig. 2

Raccordement électrique

Les appareils sont livrés sans cordon d'alimentation.

Le raccordement au réseau s'effectue à l'aide d'un câble de type H05RRF et d'un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm sur chaque pôle. Le fil de protection doit être relié aux bornes terre de l'appareil et de l'installation.

Avant le branchement, assurez-vous que les fils de l'installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement la cuisinière.

Utilisez un câble d'alimentation de section appropriée au branchement (en se conformant au tableau ci-contre).

Les appareils fixes comportant un cordon d'alimentation et une fiche de prise de courant doivent être placés de façon que la fiche de prise de courant soit accessible.

SECTION NOMINALE DU CABLE SOUPLE D'ALIMENTATION (TYPE H 05 RRF) ET CALIBRE DES FUSIBLES A UTILISER SELON VOTRE APPAREIL

Branchement Tension du réseau		Monophasé **230 V ~**	Triphasé 3 ph + neutre **400 V ~**	Biphasé 2 ph + neutre **400 V ~**
Cuisinière tout électrique ou vitro	* Section du câble	3 x 6 mm^2	5 x 1,5 mm^2	4 x 2,5 mm^2
	Fusible	32 A	16 A	20 A

* En tenant compte du coefficient de simultanéité selon la norme EN 60 335-2-6.


- NOTRE RESPONSABILITÉ NE SAURAIT ETRE ENGAGÉE EN CAS D'ACCIDENT CONSÉCUTIF À UNE MISE À LA TERRE INEXISTANTE OU INCORRECTE.

Installation de votre cuisinière

Branchement

➡ Ouvrez la trappe en plastique située en bas à droite du capot arrière. Pour cela :

➡ Enfoncez un tournevis entre la tôle du capot et la trappe puis faites pivoter la trappe **(fig. 1)**.

➡ Désserrez les vis du serre-câble **(fig.2).**

➡ Introduisez le câble d'alimentation par le côté du capot et dans le serre-câble situé à droite du bornier. (Reportez-vous au tableau de la page précédente pour le choix de la section du câble) **(fig.2)**.

➡ Dénudez chaque fil du câble d'alimentation sur 12 mm et torsadez soigneusement les brins **(fig. 3)**.

➡ Désserrez les vis du bornier

➡ Retirez les barrettes de jonction situées sur la trappe en otant le clip noir **(fig.4)**.

➡ Les positionner dans le sens indiqué **(fig. 5)**. Veuillez vous référer au schéma gravé dans la trappe pour mettre en place la ou les barrette(s) de jonction **(fig.6)** symbolisée(s) par un trait vertical reliant 2 bornes entre elles.

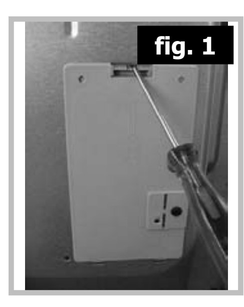
➡ Raccordez les fils du câble conformément au schéma de la trappe **(fig. 7)** en fonction de votre alimentation. Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis. Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne ⏚.

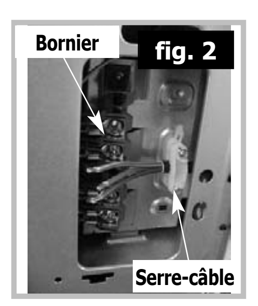
➡ **Avant serrage, vérifiez que les vis du bornier ne serrent pas la gaine isolante des fils.**

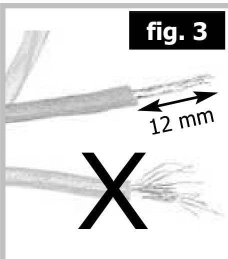
➡ Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil (**fig.8**).

➡ Fixez le câble en serrant le serre-câble.

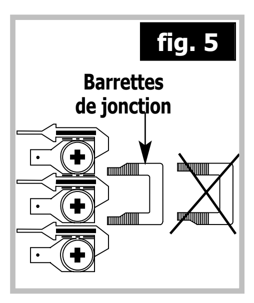
➡ Replacez les barrettes de jonction inutilisées dans la trappe. Replacez le clip noir et refermez la trappe.

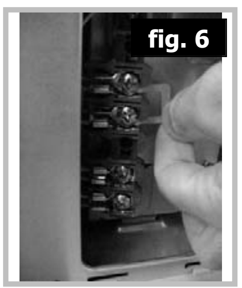


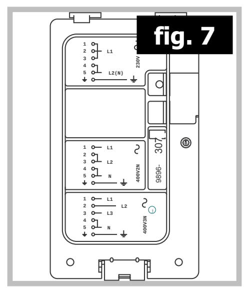


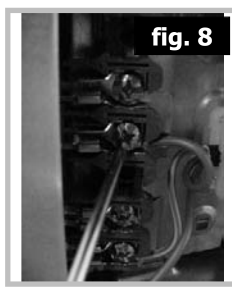














Suivez attentivement les instructions ci-dessus afin d'assurer un bon raccordement. Un mauvais branchement peut amener des risques d'échauffement dangereux au niveau de votre câble.

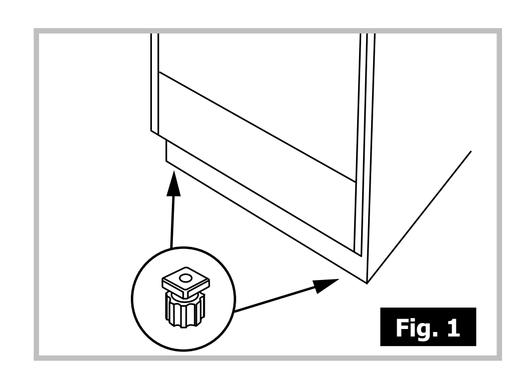


Lors de la mise sous tension, si vous constatez une anomalie, vérifiez le bon raccordement et le positionnement des barrettes.

Interventions réalisables par l'utilisateur

● Pieds réglables (suivant modèle) **(fig. 1)**

Certains appareils possèdent des pieds réglables à l'avant, qui permettent d'obtenir une assise correcte quel que soit le sol, par vissage ou dévissage.


Fig. 1

● Remplacement de la lampe de four

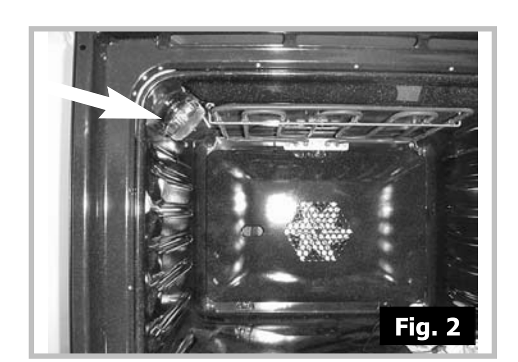
La lampe est accessible :

A l'intérieur du four
pour modèle 60 cm (fig. 2) :
L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

➡ Tournez le hublot vers la gauche d'un quart de tour,

➡ Dévissez l'ampoule dans le même sens.
Caractéristiques de l'ampoule :
- 15 W,
- 220-240 V~
- 300°C,
- culot E14 à vis.

➡ Changez l'ampoule puis remontez le hublot et rebranchez votre four.


Fig. 2

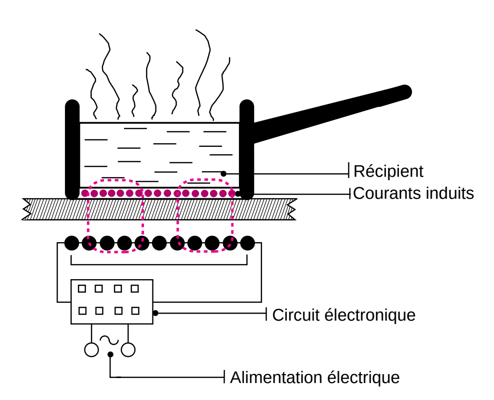

Pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.


Débranchez la cuisinière avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et intervenez lorsque l'appareil est refroidi.

Utilisez votre cuisinière en toute simplicité

Principe de l'induction

- Nous vous félicitons d'avoir choisi une cuisinière à dessus induction qui révolutionne la cuisson. Avec votre table la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments étant produite directement à l'intérieur du récipient, **le verre vitrocéramique ne chauffe pratiquement pas** car il reçoit **JUSTE** la chaleur du récipient posé dessus.



Comparé aux plaques de cuisson classiques, votre dessus induction est :

PLUS ECONOMIQUE : le retrait d'un récipient arrête immédiatement la zone de chauffe

PLUS RAPIDE: puissance de 2800 w disponible immédiatement sur la zone de chauffe

PLUS PRECIS: la table réagit immédiatement à vos commandes

PLUS SUR : température du dessus verre peu élevée.

- Principe

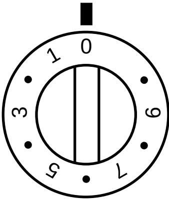
Les courants, dits "d'induction", chauffent instantanément le récipient* qui cède sa chaleur aux aliments qu'il contient.

*Récipient en acier émaillé, fonte, inox adapté à l'induction.

Utilisez votre cuisinière en toute simplicité

Comment utiliser les foyers ?

Les commandes de puissance sont affectées à chaque foyer. Elles permettent 10 allures de chauffe ; "zéro" (0) est la position arrêt ; "dix" (10) la position donnant la puissance la plus élevée.



METTRE EN MARCHE

Repérez la manette correspondant au foyer que vous allez utiliser.

REGLER LA PUISSANCE

Vous pouvez à tout moment de votre cuisson modifier le réglage de la puissance de chauffe.

Vous pouvez ajuster la puissance déjà sélectionnée en tournant la manette **vers la droite pour + fort** ou **vers la gauche pour - moins fort**.

Vous pouvez réduire la puissance de la position maximale 10 à la position minimale 1.

REMARQUES :

Si un voyant de mise sous tension clignote :

- il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
- le récipient posé sur la zone est inadapté à la cuisson par induction (voir "Choix de la casserolerie").
- le récipient est trop décentré par rapport à la zone de cuisson.

Lorsque vous utilisez l'un des foyers induction, si vous retirez votre casserole, au bout d'un certain temps le voyant se met à clignoter rapidement et le foyer cesse de chauffer.

Pour reprendre la cuisson, il faut **impérativement remettre la manette correspondante sur la position zéro, puis, après avoir replacé la casserole sur le foyer, sélectionner la puissance de chauffe désirée.**

UTILISATION SIMULTANEE DE 2 ZONES

Les deux zones d'un même côté de la table (gauche ou droit) disposent d'une puissance totale de 3100W, répartie automatiquement entre l'avant et l'arrière. Ainsi, l'utilisation en puissance maximale de l'une des deux zônes entraîne une auto limitation de l'autre.

CAS PARTICULIER :

Pour revenir à la puissance 10 sur la zone de cuisson arrière , quand la zone de cuisson avant est mise sur une puissance 9 ou 10 :

1- mettez la manette de la zone avant sur une position comprise entre 0 et 8.

2- mettez la manette de la zone arrière sur la position 9 puis ramenez-la sur 10.

Utilisez votre cuisinière en toute simplicité

Choix de la casserolerie - Sécurité induction

QUELS SONT LES RÉCIPIENTS LES MIEUX ADAPTÉS ?

Vous possédez sans doute déjà des récipients adaptés.

- **RÉCIPIENTS EN ACIER ÉMAILLÉ AVEC OU SANS ANTI-ADHÉRENT** : cocotte, friteuse, poêle, grille-viande...

- **RÉCIPIENTS EN FONTE :** pour ne pas rayer la vitrocéramique de votre table, évitez de le faire glisser sur la table ou choisissez un récipient avec un fond émaillé.

- **RÉCIPIENTS EN INOX ADAPTÉS À L'INDUCTION :** la plupart des récipients inox conviennent à la cuisson par induction (casseroles, faitout, poêle, friteuse).

- **RÉCIPIENTS EN ALUMINIUM À FOND SPÉCIAL :** vous choisirez des articles à fond épais, qui assurent une cuisson plus homogène

QUELS SONT LES MATÉRIAUX INCOMPATIBLES ?

LES RÉCIPIENTS EN VERRE, EN CÉRAMIQUE OU EN TERRE, EN ALUMINIUM SANS FOND SPÉCIAL OU EN CUIVRE, CERTAINS INOX NON MAGNÉTIQUES. (la chaleur y est mieux répartie).

LE TEST «RÉCIPIENT»

Grâce à sa technologie de pointe, votre table à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.
Posez votre récipient sur une zone de chauffe par exemple en puissance 4, **si le voyant reste fixe** votre récipient est **compatible**, s'il **clignote** votre récipient n'est **pas utilisable** pour la cuisson à induction.
Même les récipients dont le fond n'est pas parfaitement plan peuvent convenir ; à condition cependant que celui-ci ne soit pas trop déformé.

Utilisez votre cuisinière en toute simplicité

Choix de la casserolerie - Sécurité induction (suite)

SECURITE "ELECTRONIQUE"

Si la température des circuits électroniques devient excessive, une sécurité diminue automatiquement la puissance délivrée par la table.

SECURITE "CASSEROLE VIDE"

Chaque zone de chauffe est équipée d'une sécurité qui détecte en permanence la température de la zone de chauffe. Ainsi, plus de risque de surchauffe dûe à des casseroles vides.

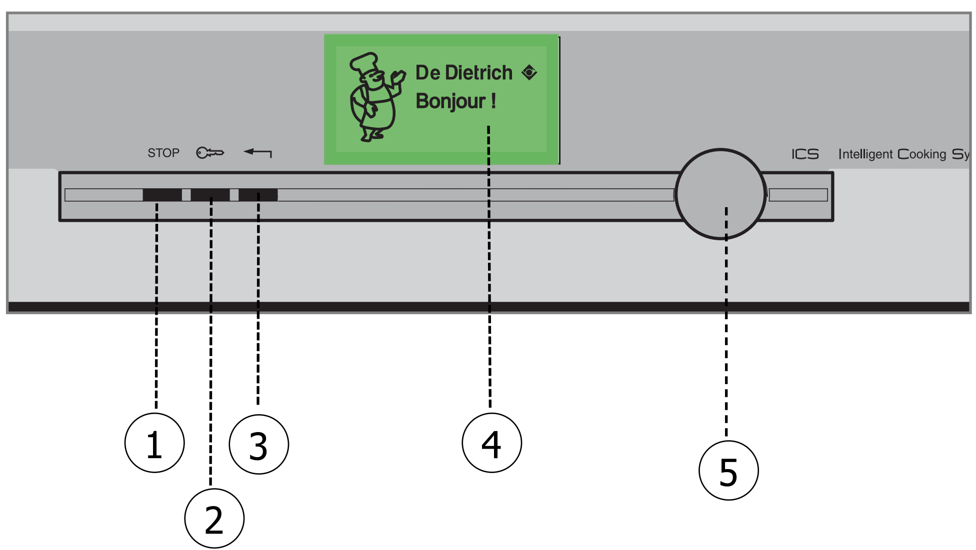
PRECAUTIONS D'UTILISATION

- Quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse, préchauffez-le sur la position 6 ou sur la position 7, un court instant. N'utilisez jamais la position 9 ou 10. Vous risquez d'endommager vos récipients.
- Ne chauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater (cette précaution est d'ailleurs valable pour tous les autres modes de cuisson).
- Il est recommandé de ne pas déposer ustensiles de cuisson en métal, couverts, couteaux et objets métalliques divers sur la table. Ils peuvent s'échauffer s'ils sont au voisinage d'une zone de cuisson en fonctionnement.
- **La table ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.**

Notes personnelles

Comment utiliser votre four ?

1. Le détail de votre programmateur



DESCRIPTIF DE L' APPAREIL

1 **Arrêt du four ou de votre programmation**

2 **Verrouillage du clavier**

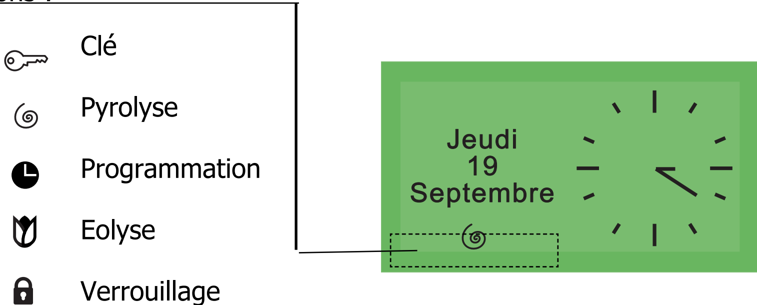
3 **Retour au niveau précédent**

4 **Afficheur des informations**

5 **Bouton de sélection**

DESCRIPTIF DE L' AFFICHEUR

Liste des indications :



2. Comment régler l'heure et la date sur votre four ?

a) à la mise sous tension

Le four affiche directement l'écran suivant. Tournez le bouton de sélection jusqu'à la case à régler, appuyez pour entrer les informations désirées, puis réappuyez pour valider.

(2)
(3)
(4)



(1)

Affichage de la date (1).

Affichage de l'heure (2).

Afficheur sous forme 12h ou 24h (3).

Affichage de l'heure (4) sous forme :



Jeudi
19
Septembre
3:20


Horloge à aiguilles **ou** **Afficheur digital**

- Appuyez sur ⟵ pour revenir au mode principal.

b) remise à l'heure de l'horloge et de la date

- Appuyez deux fois sur le bouton de sélection.
- Tournez le bouton de sélection jusqu'à la case "Réglages", appuyez, l'écran "heure / date" s'affiche, appuyez à nouveau pour accéder à l'écran des données de temps, puis procédez comme à la mise sous tension.

3. Comment réaliser une cuisson ?

Ce four vous permet d'accéder à 3 types de programmations différentes selon le degré de connaissances que vous avez sur la cuisson de votre recette :
a) Une recette dont vous maitrisez tous les paramètres (vous choisissez vous-même le type de cuisson, la température et la durée de cuisson) : sélectionnez la **fonction "Chef"**
b) Une recette pour laquelle vous avez besoin d'une assistance du four (vous choisissez simplement le type d'aliment proposé, son poids et le four s'occupe de sélectionner les paramètres les plus adaptés : la température, la durée de cuisson, le type de cuisson) : sélectionnez la **fonction "Guide culinaire"**
c) Une recette gérée automatiquement par le four : vous choisissez parmi une liste de 12 plats les plus courants celui que vous désirez cuisiner (température, durée de cuisson et type de cuisson sont définis par le four) : sélectionnez la **fonction ICS** (**I**ntelligent **C**ooking **S**ystem)**.**

4. Comment utiliser les différents modes de cuisson ?

a) La fonction "Chef"

La fonction **Chef** vous permet de régler vous même tous les paramètres de cuisson : température, type de cuisson, durée de cuisson

1. Appuyez sur le bouton de sélection. Vous accédez à l'écran "**Chef**"



2. Appuyez à nouveau pour sélectionner le type de cuisson parmi la liste suivante en tournant le bouton (pour ce choix reportez vous au guide de cuisson joint) :

- **Chaleur tournante**
- **Chaleur combinée**
- **Traditionnel éco**
- **Traditionnel**
- **Turbo grill**
- **Grill fort**
- **Grill moyen**
- **Maintien au chaud**
- **Décongélation**

Exemple



Validez votre choix en appuyant sur le bouton.

Modes de cuisson du four

Symbole	Nom de la fonction	Description de la fonction
	Chaleur tournante La cuisson s'effectue par l'élément chauffant situé au fond du four et par l'hélice de brassage d'air.	Montée rapide en température. Certains plats peuvent être enfournés four froid.
*	**C**uisson combinée La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.	Trois sources de chaleur associés : beaucoup de chaleur en bas, un peu de chaleur tournante et un soupçon de gril.
* ECO	**T**raditionnel ECO La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.	Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.
*	**T**raditionnel La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.	Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
	Turbo gril La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.	Ce mode combine l'effet de la turbine et du gril ; le gril fait rayonner l'infrarouge sur l'aliment et le mouvement d'air crée par la turbine en attenue l'effet
	Gril fort La cuisson s'effectue par l'élément supérieur **G**ril moyen La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.	Le gril double couvre toute la surface de la grille. Quand au gril simple, il montrera une même efficacité pour de plus petites quantités.
	Maintien au chaud Dosage de l'élément supérieur et inférieur associés au brassage d'air.	Maintien au chaud.
	Décongélation	

Toute cuisson doit impérativement s'effectuer porte fermée ; l'ouverture de la porte interrompt systématiquement la cuisson. (un détecteur ouverture/fermeture situé en haut à droite).

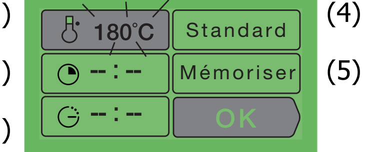
Recommandations	Préco T°		
Recommandé pour garder le moelleux des **viandes blanches**, **poissons**, **légumes** Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.	**mini** **40°**	**préco** **180°**	**maxi** **250°**
Recommandé pour les **quiches, tourtes, tartes aux fruits juteux.**	**mini** **40°**	**préco** **200°**	**maxi** **250°**
Nota : toutes les cuissons se font **sans préchauffage.**	**mini** **35°**	**préco** **200°**	**maxi** **275**
Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : gibiers moelleux... Pour saisir les rôtis de viande rouge, pour mijoter en cocotte fermée les plat préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet...).	**mini** **35°**	**préco** **200°**	**maxi** **275**
Recommandé pour **volailles** ou **rôtis** au tourne-broche (jusqu'à 2 kg), **viandes rouges**, **gigots, côtes de boeuf** posées sur la grille.	**mini** **40°**	**préco** **195°**	**maxi** **250°**
Recommandé pour **griller les côtelettes**, **saucisses, tranches de pain, gambas** posées sur la grille.	**mini** **1** **mini** **1**	**préco** **4** **préco** **2**	**maxi** **4** **maxi** **4**
Recommandé pour **faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof**...en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes).	**mini** **35°**	**préco** **80°**	**maxi** **100°**

*** Séquence(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.**

Le four vous demande alors de rentrer les autres paramètres de cuisson.

1) La température.

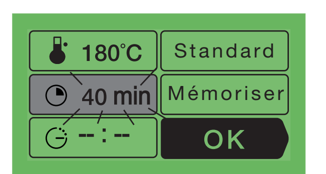
En fonction du type de cuisson que vous avez déjà sélectionné, le four vous préconise la température de cuisson idéale. Celle-ci est modifiable de la manière suivante :
Sélectionnez la case T° (1) en tournant le bouton. Appuyez, la case T° clignote : choisissez la T° désirée en tournant le bouton. Appuyez pour valider.

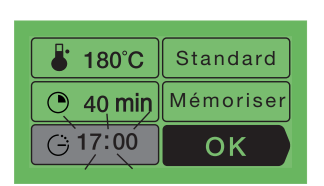


En position gril (moyen ou fort), sélectionnez la case "puissance gril", réglez à l'aide du bouton la puissance désirée et validez.

2) & 3) La durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson.

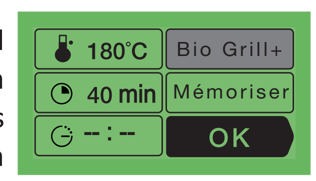
Vous pouvez entrer la durée de cuisson de votre plat en sélectionnant la case ◔ .
(tournez le bouton puis appuyez pour faire clignoter cette case, entrez la durée de cuisson en tournant le bouton puis validez par un nouvel appui. Lorsque vous réglez la durée de cuisson, l'heure de fin de cuisson (case ◌) s'incrémente automatiquement. Vous pouvez modifier cette heure de fin de cuisson si vous souhaitez que celle-ci soit différée. Dans ce cas , sélectionnez la case ◌ et procédez de la même façon que pour le réglage de la durée de cuisson. Une fois l'heure de fin de cuisson choisie, appuyez pour valider.





Votre four se mettra en veille (◕)jusqu'au démarrage de la cuisson (durée de cuisson - heure de fin)
NB : Vous pouvez ne pas sélectionner de durée de cuisson. Dans ce cas, laissez les cases de durée et de fin de cuisson vides et allez directement sur "OK". Validez pour lancer la cuisson. L'arrêt du four se fera en appuyant sur la touche "STOP" puis appuyez sur le bouton de sélection (ou 2 fois sur la touche "STOP") lorsque vous aurez estimé suffisant le temps de cuisson de votre plat.

4) L'option " Bio grill+"



En sélectionnant la case "Standard" et en appuyant sur le bouton, il est possible d'accéder à la fonction " Bio Grll +". Cette fonction vous permet de terminer la cuisson par un gratinage du plat pendant les 5 dernières minutes de votre cuisson. Cette fonction est symbolisée par un clignotement du gril sur l'écran lors de sa mise en route 5 minutes avant la fin de la cuisson.

NB : " Bio Grill +" est utilisable sur les modes de cuisson "Chef" et "Guide culinaire" hormis certaines fonctions comme :
gril (gril moyen, gril fort, Turbo gril), décongélation, maintien au chaud et traditionnel Eco.

5) L'option mémorisation

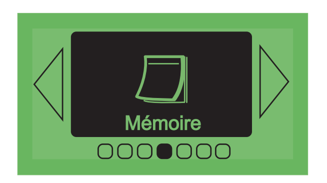
Si vous souhaitez mettre en mémoire le programme que vous venez de définir, accédez à cette case et appuyez sur le bouton :
La fonction MEMOIRES permet de mémoriser 3 modes de cuisson que vous avez expérimentés avec la fonction Chef. Ainsi, plus la peine de rentrer toujours les mêmes données. Avec un plat et une quantité de préparation identiques, vous obtiendrez toujours le même résultat.

Si vous souhaitez mettre en mémoire le programme que vous venez de définir, accédez à cette case et appuyez sur le bouton.
L'écran propose alors d'enregistrer les paramètres dans une mémoire vide ou de remplacer une mémoire au choix par les nouveaux paramètres.

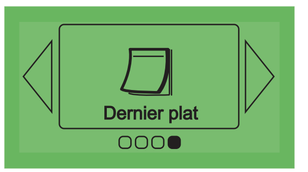
- après la cuisson, et avant toute nouvelle utilisation du four, il est possible d'entrer en mémoire les paramètres de la dernière cuisson. Ainsi, après avoir dégusté votre préparation culinaire, il n'est pas trop tard pour enregistrer le mode de cuisson utilisé.

Marche à suivre:

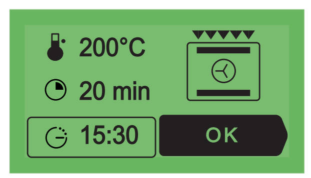
- sélectionnez la fonction "Mémoire"
- appuyez sur le bouton de sélection.



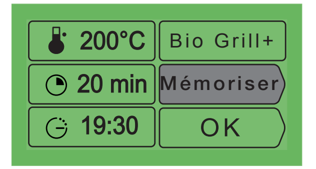
- sélectionnez "dernier plat". L'écran affiche alors les derniers réglages concernant la dernière cuisson.
- appuyez sur le bouton de sélection.



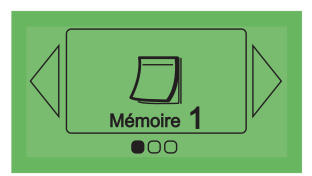
- pressez sur OK pour valider ces paramètres.



- sélectionnez "Mémoriser".
- appuyez sur le bouton de sélection.



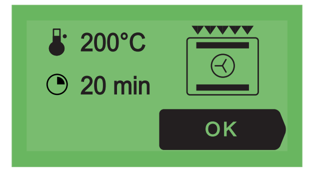
- allez dans l'option “Mémoire”,
- appuyez sur le bouton de sélection.



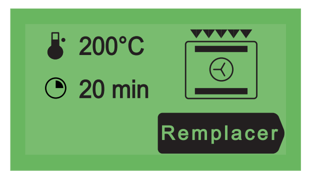
- sélectionnez le numéro de la mémoire 1, 2 , ou 3)
- appuyez sur le bouton de sélection.

- l'écran vous indique alors :

soit une mémoire vide,



soit une mémoire occupée,

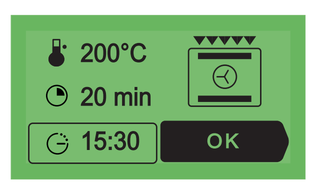


- Validez.



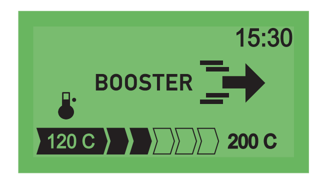
6) Démarrage de la cuisson

- appuyez sur le bouton pour afficher les paramètres mémorisés, validez sur “OK” pour lancer la cuisson.



Une fois que vous avez validé “OK”, votre programme de cuisson démarre immédiatement ou se met en veille si vous avez différé votre heure de fin de cuisson.

Au démarrage de la cuisson l’écran suivant s’affiche et vous indique qu’il se met en chauffe rapide (Booster). Vous pouvez suivre l’évolution de la montée en température du four au travers du remplissage de la flèche. A gauche est indiquée la température actuelle dans le four, et à droite la température de consigne.

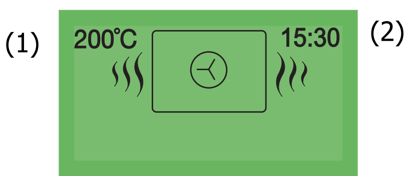


Une fois cette température atteinte, le four passe au mode cuisson et l’écran suivant s’affiche alors :

Cuisson sans sélection de durée

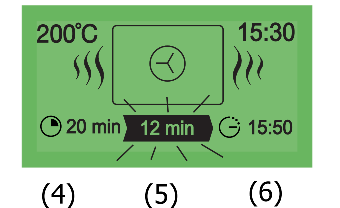
1) la Température à l’intérieur du four
2) l'heure
3) le type de cuisson choisi (animation).

(3)



Cuisson avec durée définie

1) la Température
2) l'heure
3) le type de cuisson choisi (animation).
4) la durée de cuisson
5) la durée de cuisson restante (clignote)
6) l'heure de fin de cuisson

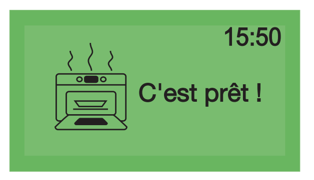


(4) (5) (6)

<u>EN FIN DE CUISSON:</u>

Cuisson sans sélection de durée :

Eteindre le four lorsque la cuisson est terminée par appui sur la touche “STOP”.
Confirmez l'arrêt de la cuisson par appui sur le bouton.



Cuisson avec durée définie :

Le four s'éteint automatiquement, sonne pendant 2 minutes et vous indique que c'est prêt.
Appuyez sur le bouton de sélection pour arrêter les bips.



Le Chef vous souhaite un bon appétit !

Guide de cuisson

LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE ET SOUS VOTRE SURVEILLANCE.

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE				CUISSON MULTIFONCTION						Temps de cuisson en minutes	indications
	° C	Gradin	Puissance	Gradin	° C	Gradin	° C	Gradin	° C	Gradin		
VIANDES												
Rôti de porc(1kg)	200	2							180	**2**	90	ajoutez un peu d'eau
Rôti de veau (1kg)	**200**	**2**							**180**	**2**	**60-70**	
Rôti de boeuf	*240	2					220	3			30-40	conseils au verso
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	***220**	**1**	**3**	**TB**			**200**	**2**			**50-55**	
Volaille (1 kg)	200	2	2	TB			210	TB	180	**2**	50-70	
Volaille grosses pièces	**180**	**1**									**90-135**	
Cuisses de poulet			2	3			210	3			15-25	posées sur grille
Côtes de porc, veau			**3**	**3**							**15-20**	
Côtes de boeuf (1 kg)			* 2	3-4			210	3			25-30	
Côtes de mouton			*** 3**	**4**							**10-20**	
POISSONS												
Poissons grillés			* 4	4							15-20	
Poissons cuisinés (dorade)	***200**	**2**			180	2			180	**2**	**35-45**	**plat en terre**
Poissons papillottes	*220	2-3			*** 200**	**2-3**					10-15	papier sulfurisé
LÉGUMES												
Gratins (aliments cuits)			4	3-4			220	2-3			30	
Gratins dauphinois	***200**	**2**							**180**	**2**	**55-60**	
Lasagnes	*200	2							180	2	40-45	
Tomates farcies	***200**	**2**							**180**	**2**	**40-45**	
DIVERS												
Brochettes			* 3-4	4							15-20	
Pâté en terrine	***200**	**2**							**200**	**2**	**80-100**	**bain marie**
Pizza pâte brisée	*210	2			200	2					30-40	moule alu 30 cm
Pizza pâte à pain	***220**	**3**			*** 220**	**2**					**15-18**	**plat multiusages**
Quiches	*210	2			205	2-1					30-45	moule alu 30 cm
Soufflé									**180**	**1**	**50**	**moule verre 21 cm**
Tourtes	*200	2			210	2					40-45	moule à bords hauts
Pain	***220**	**1**			*** 200**	**1**					**30-50**	
Pain grillé			* 4	4-5							1-2	sur la grille
Cocottes fermées (daube, baeckaofen)	**180**	**1**							**170**	**1**	**90-180**	**selon la préparation**

Guide de cuisson

PATISSERIES												
Biscuit de Savoie - Génoise	165	**2**							180	2	35-45	
Biscuit roulé	***220**	**3**									**5-10**	
Brioche	*180	1							165	1	25-30	
Brownies	***180**	**2**									**25-30**	**grand plat en verre**
Cake - Quatre-quarts	*180	1							180	2	55-60	
Clafoutis	**200**	**2**			**180**	**2**					**35-45**	
Crèmes	165	2			150	2					20-45	bain-marie
Cookies - Sablés	***200**	**3**							**180**	**3**	**15-18**	**plat multiusages**
Kugelhopf									180	1	45-50	moule spécial
Meringues	**100**	**2**							**100**	**2**	**90**	**plat multiusages**
Madeleines	*220	2									5-10	plaques sur la grille
Pâte à choux	***200**	**3**							**180**	**3**	**30-40**	**selon grosseur**
Petits fours feuilletés	*220	3			*200	3					10-15	**plat multiusages**
Savarin	***180**	**2**									**30-40**	
Tarte pâte brisée	*210	2			205	1					30-40	moule alu 30 cm
Tarte pâte feuilletée fine	***220**	**2**			***220**	**2**					**15-25**	**plat multiusages**
Tarte pâte à la levure	*210	2			*205	2					35-45	plat multiusages

EQUIVALENCE : CHIFFRE → °C

Chiffre	1	2 ●	3	4 ●	5	6 ●	7	8 ●	9	MAXI ●
°C	40-50	65	100	125	150	180	200	220	250	275

***Préchauffez à la température indiquée.**

- Gril à puissance variable : faîtes varier la puissance du mini 1 vers le maxi 4 . Préchauffez 5 min.
- En fonction GRIL, placez le mets à griller sur la grille ou le tournebroche; la lèche-frite sous la grille ou posée sur la sole pour récupérer le jus.
- Ne cuisez pas les viandes dans la lèche-frite : risque d'éclaboussures.
- Un bain marie doit toujours débuter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- **Toute cuisson doit impérativement s'effectuer porte fermée ; l'ouverture de la porte interrompt systématiquement la cuisson. (un détecteur ouverture/fermeture situé en haut à droite).**
- **TB** = tourne-broche.

Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.

⚠ En Gril utilisant le tournebroche ne pas dépasser 220°C (Température préconisée dans ce guide) et griller porte fermée.

Conseils d'utilisation du four

Cuisson des viandes

- Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins une heure à température ambiante. Supprimez la barde sur les viandes rouges pour éviter fumées et odeurs.
- Choisissez un plat de préférence en terre (moins de projections que le verre) bien adapté à la taille de la viande à rôtir.
- Salez en fin de cuisson pour éviter de faire sortir le sang et déssécher la viande.
- Ajoutez quelques cuillérées d'eau chaude dans le plat pour éviter la carbonisation du jus.
- **Temps de cuisson**

- rôti de boeuf (saignant) de 10 à 15 min pour 500 g.
- rôti de porc de 35 à 40 min pour 500 g.
- rôti de veau de 30 à 40 min pour 500 g.

- En fin de cuisson, il est indispensable de laisser reposer les viandes, emballées dans du papier d'aluminium (10 à 15 min). Cette attente favorise la détente des fibres, l'uniformisation de la couleur, les viandes garderont leur moelleux.
- **Pour les grillades** : enduire d'une fine couche d'huile. Les grillades de viandes rouges ne se piquent pas ; utilisez plutôt une spatule pour les retourner.
- Piquez la peau des volailles sous les ailes pour que la graisse puisse s'écouler sans éclabousser.

Cuisson des légumes

- Quand on fait un gratin de pommes de terre, il est conseillé de précuire les pommes de terre en rondelles dans du lait ou du lait + crème.
- Pour peler aisément les poivrons : faîtes les griller sous le gril bien rouge en les retournant : lorsque la peau boursoufle, enveloppez-les dans un sac plastique quelques minutes, ensuite la peau se retirera facilement.
- Pour faire des tomates farcies : après avoir découpé un chapeau, retirez les grains, salez l'intérieur et retournez-les sur une grille pour qu'elles s'égouttent avant de les farcir.
- Les endives (au jambon et à la béchamel) doivent être longuement égouttées : sinon l'eau de cuisson va rendre la sauce liquide et sans saveur.
- Quand on couvre un gratin de chapelure, il faut la mélanger au gruyère, elle absorbe les graisses et rend le gratin croustillant.

Cuisson des pâtisseries

- **Choix des moules :**

Evitez les moules clairs et brillants :
- Ils rallongent le temps de cuisson
- Ils nécessitent de préchauffer le four

Préférez les moules **en tôle anti-adhésive** pour les tartes, les quiches...Ils donnent une pâte croustillante et dorée dessous.

- **Astuces :**

N'hésitez pas à protéger l'intérieur des moules ou le fond du plat émaillé **d'une feuille de papier sulfurisé** : il protège des taches acides et facilite le démoulage. Ajoutez toujours la levure en fin de préparation et ne la mettez pas en contact avec le sel : elle perdrait de ses propriétés.

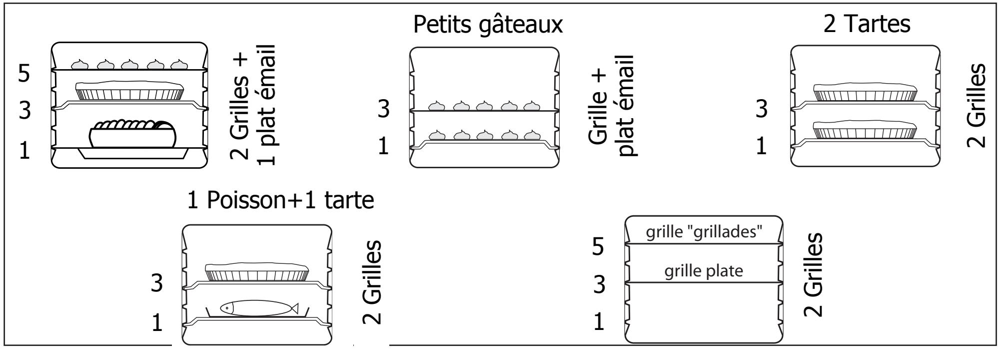
Chaque fois que vous sélectionnez un mode cuisson utilisant l'hélice de brassage d'air, il est recommandé de diminuer de 30°C à 50°C la température par rapport à un mode de cuisson traditionnel.
Les temps sont alors prolongés de 5 à 10 minutes.

- Si la cuisson est longue, arrêtez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps et profitez de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

<u>Cuissons sur plusieurs niveaux</u> fonction

EFFECTUEZ UN PRECHAUFFAGE AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

- Il est possible du cuire simultanément plusieurs plats (de même nature ou différents) sans que le goût ni l'odeur ne se transmettent de l'un à l'autre, à condition de choisir des cuissons se faisant <u>à la même température</u>. Les plats ne s'enfournent ou ne se défournent pas nécessairement en même temps. Les temps de cuisson du tableau indiqué pour un seul plat doivent être prolongé de 10 à 20 minutes.



b) La fonction "**Guide culinaire**

La fonction Guide Culinaire sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer et de son poids.



1. Appuyez sur le bouton de sélection.Sélectionnez "Guide culinaire". Validez en appuyant sur le bouton de sélection.

2. Le four propose alors différentes familles d'aliments. Tournez le bouton de sélection pour choisir parmi les familles proposées:



· Viandes blanches

· Viandes rouges

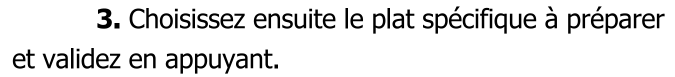
· Poissons

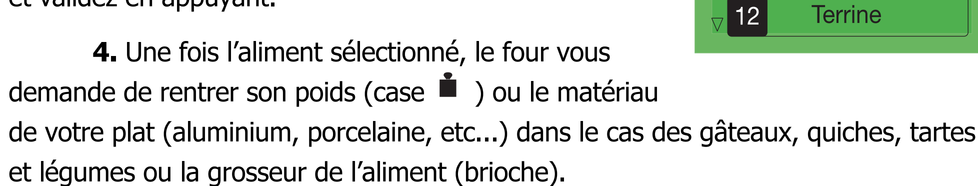
· Légumes

· Gâteaux

· Tartes et quiches

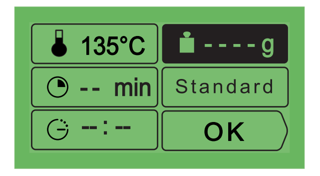
Votre choix effectué, validez en appuyant sur le bouton de sélection.





3. Choisissez ensuite le plat spécifique à préparer et validez en appuyant.

4. Une fois l'aliment sélectionné, le four vous demande de rentrer son poids (case) ou le matériau de votre plat (aluminium, porcelaine, etc...) dans le cas des gâteaux, quiches, tartes et légumes ou la grosseur de l'aliment (brioche).



Rentrez le poids ou le matériau, le four calculera automatiquement et affichera la durée de cuisson idéale. Vous pouvez, si vous le désirez, modifier l'heure de fin de cuisson en sélectionnant la case (" ") et en affichant la nouvelle heure de fin de cuisson.



Dès que vous validez sur "OK", le four vous préconise la hauteur de gradin à laquelle vous devez mettre votre plat.

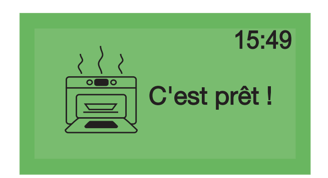
5. Enfournez votre plat au niveau de gradin préconisé (de 1 en bas à 5 en haut).

Insérer
le plat au
niveau 1
OK

6. Validez en appuyant sur le bouton ;

le four se met en marche

7. Le four sonne et s'éteint lorsque la durée de cuisson est terminée et votre écran vous indique alors que le plat est prêt.



Détails complémentaires pour cuissons en fonction : "Guide culinaire"

Toutes les cuissons s'effectuent SANS préchauffage du four.

CUISSONS : VIANDES ROUGES :
- Agneau - selle
- Agneau - gigot
- Rôti de boeuf à point
- Rôti de boeuf saignant

La cuisson s'effectue automatiquement avec l'élément TURBO-GRIL.

Vous devez poser la viande sur la grille de l'ensemble grille + lèche frite (sans utiliser de plat). Vous pouvez retourner la viande à mi-cuisson.

CUISSONS : GATEAUX / TARTES :
Choix du matériau du moule de cuisson :
Aluminium : moules de couleur anti adhésif, moules souples en silicone bien adaptés pour les pâtes humides (quiches, ou tartes aux fruits).

CUISSONS : TERRINES

Déposez la terrine dans un bain marie (un plat plus grand que la terrine et contenant de l'eau bouillante à mi-hauteur.

Liste des plats du “Guide Culinaire”

Familles du menu guide culinaire	**RECETTES**
VIANDES BLANCHES	canard cuisse de dinde faisan lapin lièvre, râble terrine oie pintade porc,échine porc, filet poulet (> 1 700g) poulet TB veau, rôti
VIANDES ROUGES	agneau, épaule agneau, selle agneau, gigot rôti de boeuf à point rôti de boeuf saignant
POISSONS	brochet dorade merlans saumon truites rôti de poisson terrine de poisson
LEGUMES	flans de légumes gratin dauphinois lasagnes endives poivrons farcis tomates farcies
GATEAUX	brioches cake choux gâteau chocolat gâteau yaourt génoise, gâteau de savoie kuglof quatre quarts sablés, cookies
TARTES, QUICHES	tarte brisée tarte feuilletée tarte levée quiche tarte au fromage tourte aux fruits tourte à la viande soufflé

c) La fonction "**ICS**"

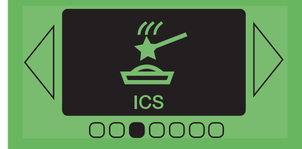
La fonction ICS (Intelligent Cooking System) saura vous faciliter entièrement la tâche puisque le four calculera automatiquement tous les paramètres de cuisson en fonction du plat sélectionné (température, durée de cuisson, type de cuisson). grâce à des capteurs électroniques placés dans le four qui mesurent en permanence le degré d'humidité et la variation de température.

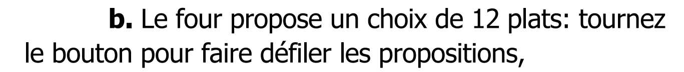
FONCTIONNEMENT DE LA FONCTION ICS:

Ce mode de cuisson s'effectue en 2 phases:

1) une phase de recherche durant laquelle le four commence à chauffer et va déterminer le temps de cuisson idéal. Cette phase dure entre 5 et 40 minutes selon le plat.

a. Appuyez sur le bouton de sélection et sélectionnez "ICS"puis validez

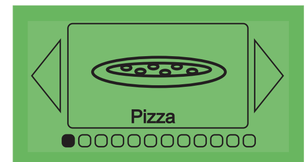




b. Le four propose un choix de 12 plats: tournez le bouton pour faire défiler les propositions,



Exemple : Pizza

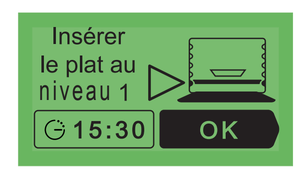


- **Pizza**
- **Tartes salées**
- **Rôti de boeuf**
- **Rôti de porc**
- **Poulet**
- **Agneau**
- **Poissons**
- **Légumes farcis**
- **Tartes sucrées**
- **Gâteaux·**
- **Petits biscuits**
- **Soufflés**

- une fois le plat sélectionné, validez en appuyant sur le bouton

- Enfournez votre plat au niveau de gradin demandé.

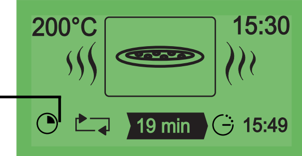
- Validez en appuyant sur le bouton pour démarrer la cuisson.



N.B.: aucun préchauffage n'est nécessaire pour utiliser la fonction ICS. La cuisson doit IMPERATIVEMENT débuter four froid. Il convient d'attendre le refroidissement complet avant d'effectuer une deuxième cuisson.

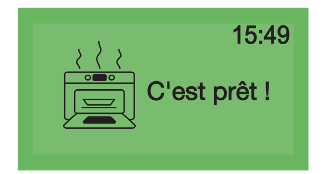
IMPORTANT: ne pas ouvrir la porte pendant cette phase afin de ne pas perturber le calcul et l'enregistrement des données.

Cette phase de recherche est symbolisée par les flèches tournantes.



2) une deuxième phase de cuisson : le four a déterminé le temps nécessaire, l'affiche ainsi que l'heure de fin de cuisson. La durée indiquée restante prend en compte la durée de cuisson de la première phase. Il vous est possible dorénavant d'ouvrir la porte, par exemple pour arroser le rôti.

- Le four s'éteint lorsque la durée de cuisson est terminée et votre écran vous indique alors que le plat est prêt.

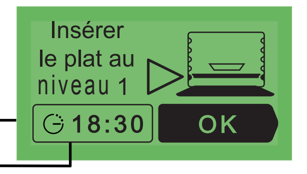


FONCTION DEPART DIFFERE :

Pour procéder à un départ différé,

sélectionnez l'horloge

et changez l'heure de fin de cuisson.



REMARQUE : Si vous souhaitez enchaîner une deuxième cuisson avec ICS, attendre le refroidissement total du four. Cependant, une utilisation de la fonction Chef est possible même à four chaud.

Guide de fonctions I C S

Pizza	• pizza traiteur fraîches • pizza pâtes prêtes à l'emploi • pizza pâtes "maison" • pizza surgelées
Tartes salées	• quiches fraîches • quiches surgelées •paniers surgelés
Rôti de Boeuf	• Rôtis de boeuf (cuisson saignante) ⚠ • Posez le rôti sur la grille de l'ensemble grille + lèchefrite. **Vous pouvez le retourner lorsque les flèches tournantes seront remplacées par un temps.**
Rôti de Porc	• Rôtis de porc - échine - filet
Poulet	• poulets de 1 kg à 1,700 kg • canette, pintade...
Agneau	• Gigot de 1kg à 2,500kg ⚠ • Posez le gigot sur la grille de l'ensemble grille + lèchefrite. **Vous pouvez le retourner lorsque les flèches tournantes seront remplacées par un temps.**
Poissons	• Poissons entiers (dorade, colinot,truites, maquereaux...) • rôti de poisson
Légumes farcis	• tomates, poivrons... farcis • lasagnes (frais ou surgelés) • hachis parmentier, brandade...
Tartes sucrées	• Tartes fraîches • Tartes surgelées
Gâteaux	• Gâteaux familiaux : cake (salés, sucrés), quatre quarts • Préparations toutes prêtes proposées en sachets.
Petits Biscuits	• Petits gâteaux individuels : cookies, financiers, croissants,petits pains, pains au raisins en boîte, croque-monsieur.
Soufflé	• utilisez un moule haut à bords droits diamètre 21cm

Guide de fonctions I C S

• posez-la sur la grille pour obtenir une pâte croustillante
(vous pouvez intercaler une feuille de papier cuisson entre la grille et la pizza pour protéger le four des débordements de fromage)
• posez sur la plaque à patisserie pour obtenir une pâte moëlleuse.

• utilisez un moule en aluminium non adhésif : la pâte sera croustillante dessous.

• retirez la barquette des quiches surgelées avant de les poser sur la grille.

• sortez le rôti du réfrigérateur, 1 heure minimum avant de débuter la cuisson :
• vous allez obtenir un rôti saignant; si vous préférez une viande bien cuite, optez pour une fonction de cuisson traditionnelle.
• Otez le maximum de barde : elle provoque des fumées.
• en fin de cuisson, respectez un temps de repos de 7 à 10 min viande emballée dans une feuille d'aluminium avant de trancher.

• sortez le rôti du réfrigérateur, 1 heure minimum avant de débuter la cuisson : plus la viande est froide, plus elle le sera en fin de cuisson.
• utilisez un plat en terre. Ajoutez 1 à 2 cuillerées à soupe d'eau.
• en fin de cuisson, respectez un temps de repos de 7 à 10 min viande emballée dans une feuille d'aluminium avant de trancher. Salez en fin de cuisson.

• cuisson au tourne-broche : n'oubliez pas de poser la lèche-frite au 1er gradin pour récupérer les graisses.
• cuisson au plat : préférez les plats en terre pour éviter les projections.
• Piquez la peau des volailles pour éviter les éclaboussures.

• sortez la viande du réfrigérateur 1 heure minimum avant la cuisson :

• choisissez le gigot rond et dodu plutôt que long et efflanqué.

• laissez reposer après la cuisson le gigot emballé d'une feuille de papier aluminium.

• réservez cette fonction pour les poissons entiers, cuisinés avec aromates
et vin blanc.
(les poissons grillés ou cuits en papilotte nécessitent un préchauffage du four).

• adaptez correctement les dimentions de votre plat à la quantité à la quantité à cuire pour éviter les débordements de jus.

• utilisez un moule en aluminium non adhésif :

• la pâte sera plus croustillante dessous.

• gâteaux préparés dans un moule à cake, rond, carré... et toujours posés sur la grille.
Possibilités de cuire 2 cakes moules côte à côte.

• petits gâteaux individuels sur la plaque pâtisserie.posée sur la grille.
⚠ la pâte à choux doit être cuite sur "GATEAUX"pour obtenir de bons résultats.

• beurrez le moule et ne touchez pas l'intérieur avec les doigts, sinon le soufflé ne montera pas.

Conseils et astuces

Pizza

Pour éviter au fromage ou à la sauce tomate de couler dans le four, vous pouvez poser une feuille de papier sulfurisé entre la grille et la pizza.

Tartes / Quiches:

Evitez les plats en verre, en porcelaine: trop épais ils prolongent le temps de cuisson et le fond de la pâte n'est pas croustillant.
Avec les fruits, le fond de tarte risque de se détremper: il suffit alors d'y déposer quelques cuillerées de semoule fine, de biscuits écrasés en chape lure, de poudre d'amandes ou de tapioca, qui en cuisant absorberont le jus.
Avec les légumes humides ou surgelés (poireaux, épinards, brocolis ou tomates) vous pouvez saupoudrer une cuiller à soupe de fleur de maïs.

Poissons :

A l'achat, l'odeur doit être agréable et faible de marée.
Le corps ferme et rigide, les écailles fortement adhérentes à la peau, l'oeil vif et bombé et les branchies brillantes et humides.

Boeuf / Porc / Agneau

Sortez **impérativement** toute viande du réfrigérateur bien avant la cuisson: le choc froid-chaud durcit la viande, ainsi vous obtiendrez un rôti de boeuf doré autour, rouge dedans et chaud à coeur. Ne salez pas avant de cuire: le sel absorbe le sang et dessèche la chair.Retournez la viande à l'aide de spa tules : si vous la piquez le sang s'échappe. Laissez toujours reposer la viande après cuisson pendant 5 à 10 minutes: emballez-la dans un papier d'alumi nium et posez-la à l'entrée du four chaud: ainsi le sang attiré vers l'extérieur pendant la cuisson va refluer et irriguer le rôti.
Utilisez des plats à rôtir en terre: le verre favorise les projections de gras.
Ne cuisez pas non plus dans la lèche-frite émaillée.
Evitez de piquer le gigot d'agneau de gousses d'ail, sinon il perd son sang ; glissez plutôt l'ail entre chair et os, ou cuisez les gousses d'ail non épluchées, à côté du gigot et écrasez-les en fin de cuisson pour parfumer la sauce ; filtrez et servez très chaud en saucière.

Quelques recettes ICS

Pizza Base: 1 pâte pour pizza

*aux légumes: 6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de cour gettes coupées en dès + 50 g de poivrons coupés en dés + 50 g d'au bergines en rondelles +2 petites tomates en rondelles + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.
*au roquefort, poitrine fumée: 6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de poitrine + 100 g de roquefort en dés + 50 g de noix + 60 g de gruyère râpé.
*aux saucisses, fromage blanc: 200 g de fromage blanc égoutté étalé sur la pâte + 4 saucisses en rondelles + 150 g de jambon en lanières + 5 olives + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

Quiches : Base: 1 moule aluminium diamètre 27 à 30 cm
1 pâte brisée prête à l'emploi
3 oeufs battus + 50 cl de crème épaisse
sel, poivre, muscade.

Garnitures variées: 200 g de lardons précuits,
ou - 1 kg d'endives cuites + 200 g de gouda râpé
ou - 200 g de brocolis + 100 g de lardons + 50 g de bleu
ou - 200 g de saumon + 100 g d'épinards cuits égouttés

Rôti de boeuf Sauce SAUTERNES PERSILLEE au ROQUEFORT :

Faites suer 2 cuillers à soupe d'échalotes ciselées au beurre. Ajoutez 10 cl de Sauternes, laissez évaporer. Ajoutez 100 g de Roquefort, faites fondre doucement. Ajoutez 20 cl de crème liquide, sel, poivre. Faites bouillir.

Rôti de porc Porc au pruneaux

Demandez au boucher de faire un trou sur toute la longueur du rôti, glissez un vingtaine de pruneaux à l'intérieur. Servez coupé en tranches avec le jus ou froid avec une salade d'endives.

Quelques recettes ICS

Poulet

Farcissez-le avec un beau bouquet d'estragon frais ou enduisez-le d'un mélange fait de 6 gousses d'ail pilées avec une pincée de gros sel, quelques grains de poivre.

Agneau

Sauce aux anchois :

Mixez 100 g d'olives noires avec 50g de câpres et 3 anchois, 1/2 gousse d'ail et 10 cl d'huile d'olive. Ajoutez 10 cl de crème fraîche. Servez avec le gigot tranché.

Poissons

Dorade grise au cidre brut :

1 dorade de 1,5 kg.
500 g de champignons de Paris.
2 pommes acides.
2 échalotes.
2 cuillerées à soupe de crème épaisse.
100 g de beurre.
1/2 litre de cidre. Sel, poivre.

Videz, écaillez le poisson. Posez-le dans un plat beurré sur les échalotes hachées fines et les champignons en lamelles. Ajoutez le cidre, sel et poivre et quelques noisettes de beurre. Enfournez. Cuire dans le beurre les pommes en quartiers non épluchées. A la fin de la cuisson déposez le poisson dans un plat chaud, filtrez le jus et déglacez à la crème. Rajoutez-la crème au jus, servez avec pommes et champignons.

Légumes farcis

Les restes de pot au feu, de gigot, de rôtis de viandes blanches, de volailles rôtis finement hachés sont d'excellentes bases.

Tarte feuilletée pralinée aux pommes :

1 pâte feuilletée étalée avec sa feuille, piquée à la fourchette.
200 ml de crème portée à ébullition avec une gousse de vanille.
2 oeufs battus avec 30 g de sucre, ajoutez la crème refroidie.
2 pommes coupées en dès roulés dans 70 g de pralin.
Déposez crème + pommes. Enfournez.

Quelques recettes ICS

Quatre-quarts aux agrumes

Caramel : 20 morceaux de sucre (200g)
Gâteau : 4 oeufs
200g de sucre semoule
200g de farine
200g de bon beurre
2 cuillerées à café de levure
Fruits : 1 petite boîte d'agrumes au sirop.

Egouttez les fruits. Préparez un caramel. Lorsqu'il a pris couleur, versez-le dans le moule à manqué ; inclinez-le de façon à bien répartir le caramel. Laissez refroidir. Dans le bol d'un robot électrique, mélangez le beurre ramolli avec le sucre. Incorporez les oeufs entiers, l'un après l'autre, puis la farine tamisée.Terminez par la levure. Disposez les quartiers d'agrumes en rosace sur le caramel. Versez la pâte. Enfournez sur "GATEAUX". Démoulez dans un joli plat, et servez froid.
Les fruits peuvent être des pommes, des poires, des abricots.

Petits gâteaux au chocolat

12 ramequins individuels en aluminium
60 g de beurre
200 g de chocolat amer (plus de 50% de cacao)
100 g de sucre en poudre
4 oeufs
1 sachet de levure chimique
70 g de farine tamisée.

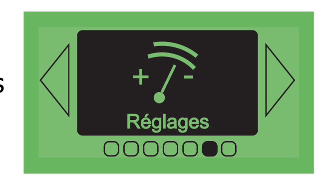
Faîtes fondre le chocolat avec le beurre sur un feu très doux. Travaillez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne lisse. Ajoutez le farine, le chocolat fondu avec le beurre et terminez par la levure. Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation. Beurrez et farinez légèrement les ramequins aluminium, versez la pâte dedans (sans en faire couler sur les bords). Posez les ramequins sur la plaque à patisserie sélectionnez "BISCUITS". Démoulez et laissez refroidir sur une grille. Accompagnez de crème anglaise vanillée ou de glace à la noix de coco

Soufflés

Base de la béchamel : 1/2 litre de lait
60g de farine
100g de beurre
4 jaunes d'oeufs+ les blancs battus en neige
sel, poivre, muscade.

Selon la nature du soufflé, vous ajouterez 150 g de gruyère rapé ou 1kg d'épinards cuits broyés ou 1kg de choux fleurs cuits broyés ou 150 g de reste de poisson cuits écrasés ou 150 g de jambon haché.

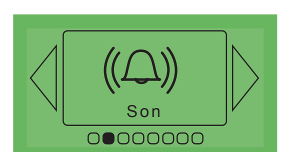
4. Accès aux différents réglages du four



Appuyez sur le bouton et tournez jusqu'à obtenir l'écran "Réglages"
Validez en appuyant à nouveau sur le bouton. Vous accédez aux réglages suivants :

· **Heure/Date** (voir p.14)
· **Son**
· **Affichage**
· **Eolyse**
· **Consommation**
· **Langue**
· **De Dietrich services**

a) Réglage du son émis lors de l'utilisation des touches:



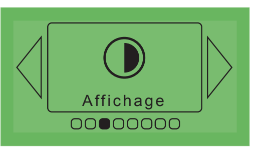


Vous pouvez, si vous le désirez, supprimer les bips émis lors de chaque validation (appui sur le bouton).

Pour ce faire, allez dans cette option et choisissez

Bip on (actif) ou Bip off (silencieux). Validez avec "OK".

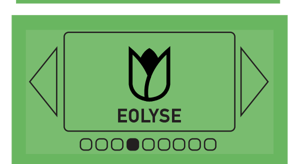
b) Réglage du contraste de l'écran et mise en veille :

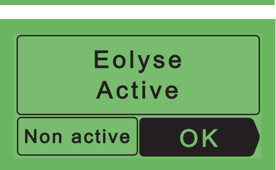




Sélectionnez cette case pour mettre en veille l'afficheur (économie d'énergie) lorsque celui-ci n'est pas utilisé et pour régler le contraste de l'affichage.
Tournez vers la droite pour augmenter le contraste ou vers la gauche pour le diminuer.

c) Réglage de l'éolyse

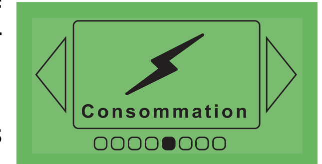




Vous pouvez activer ou désactiver la fonction Eolyse (filtration des graisses et odeurs durant la cuisson).
En pâtisserie par exemple, l'absence d'Eolyse permet de diffuser les arômes de cette cuisson.

Le symbole  apparaît dans l'afficheur pour vous indiquer que la fonction "Eolyse" est active.

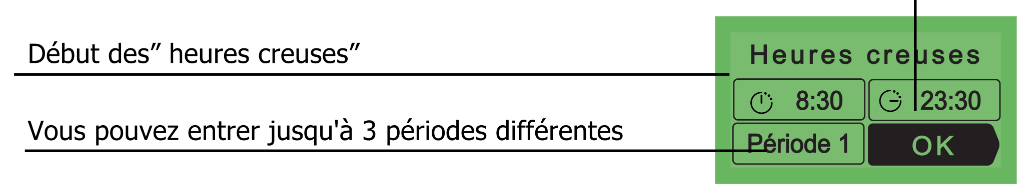
d) Réglage de la consommation d'électricité :



En accédant à cet écran, vous aurez la possibilité de consulter la consommation électrique de votre four depuis la dernière remise à zéro (RAZ).



Si vous bénéficiez d'un contrat EDF avec heures creuses, vous pouvez entrer les plages horaires correspondantes et connaitre ainsi le détail des consommations heures pleines/heures creuses.
Pour entrer ou modifier les données, valider OK puis entrer les plages horaires par période.



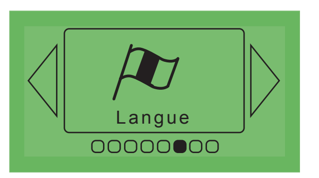


Si vous avez entré des plages d'heures creuses, en fonction pyrolyse, votre four vous proposera systematiquement de démarrer son cycle de nettoyage à l'heure creuse la plus proche.



Si vous souhaitez faire une pyrolyse immédiate, il vous faudra annuler la programmation des heures creuses.

e) Réglage de la langue :

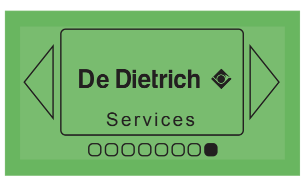


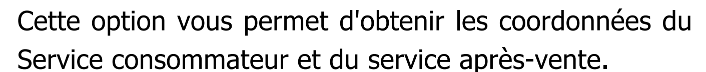
En sélectionnant cet écran, vous pouvez choisir la langue utilisée pour communiquer avec votre four.
7 langues sont accessibles :

- **Français**
- **Anglais**
- **Allemand**
- **Néerlandais**
- **Danois**
- **Espagnol**
- **Portuguais**



f) De Dietrich services




Cette option vous permet d'obtenir les coordonnées du Service consommateur et du service après-vente.

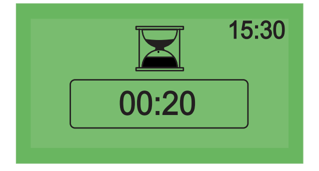


5. La fonction Minuterie

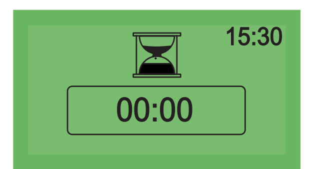
Cette option permet d'utiliser la fonction minuterie.
Cette fonction est **accessible en dehors de l'utilisation du four en cuisson ou en pyrolyse**.



Entrez le temps souhaité



La minuterie décompte le temps dès la validation par l'appui sur le bouton et sonne à la fin du décompte.



Comment nettoyer la cavité de votre four ?

1. La fonction Nettoyage

Ce four est équipé d'une fonction de nettoyage par pyrolyse :

- La pyrolyse est un cycle de chauffe de la cavité du four à très haute température qui permet d'éliminer toutes les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur.
- La pyrolyse n'est pas nécessaire après chaque cuisson mais seulement si le degré de salissure le justifie; ce que votre four vous indique sur le bandeau d'accueil.





Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte même en positionnant la manette «sélecteur de fonctions» sur 0.

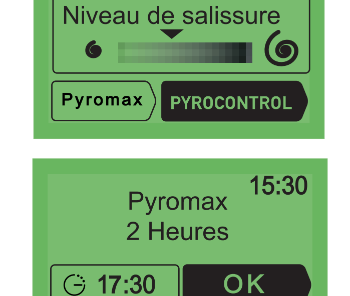
2. Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ?

Votre four vous indique dans l'écran d'accueil le symbole ◎ .
Votre four est en effet équipé d'un système de détection du niveau de salissure que vous pouvez consulter dans l'option "Nettoyage". Lorsque ce niveau devient élevé, un rappel automatique vient s'afficher dans l'écran de votre four.
Votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors d'une cuisson.
Votre four dégage une odeur à froid désagréable suite à différentes cuissons (mouton, poisson, grillades...).

CUISSONS PEU SALISSANTES	Biscuits, légumes, patisseries quiches, soufflés	Cuissons sans éclaboussures une pyrolyse n'est pas justifiée
CUISSONS SALISSANTES	viandes, poissons, (dans un plat) légumes farcis	la pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons
CUISSONS TRES SALISSANTES	grosses pièces de viandes à la broche	la pyrolyse peut se faire après 1 cuisson de ce type si les projections sont importantes


Il ne faut pas attendre que le four soit chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

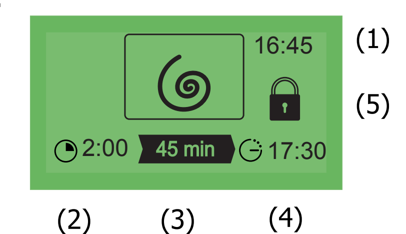
3. Comment effectuer un cycle de pyrolyse ?



Sélectionnez "Nettoyage" dans le menu général. Votre four vous indique le degré de salissure de la cavité et vous propose deux modes de nettoyage: **Pyromax** et **Pyrocontrol**.
Choisissez le plus adapté :

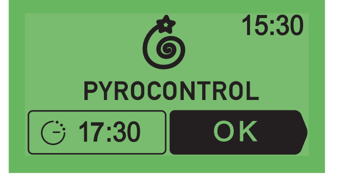
a) Pyromax

· Pyromax est un système de pyrolyse dont la durée est présélectionnée: elle dure 2 heures et permet un nettoyage intense et parfait de la cavité du four.
Pour différer le départ, sélectionnez l'heure de fin et modifiez la en entrant l'heure de fin de pyrolyse souhaitée.
N.B.: Si vous avez rentré le détail des heures creuses et heures pleines, (cf fonction Réglages) votre four préconise un fonctionnement du nettoyage aux heures creuses pour économiser de l'énergie. Cependant, vous pouvez changer cette préconisation en modifiant l'heure de fin du nettoyage et démarrer votre pyrolyse immédiatement si vous le souhaitez.
Valider par OK
Le nettoyage se met en route. Votre écran indique :
- l'heure (1)
- la durée totale (2)
- le temps restant (3)
- l'heure de fin de pyrolyse (4)
- le verrouillage de la porte (5)



b) Pyrocontrol

· Pyrocontrol est un système qui permet au four de calculer automatiquement le temps de nettoyage en fonction du niveau de salissure, permettant un gain d'énergie et un temps de pyrolyse adapté au besoin.
Si vous souhaitez différer le départ, sélectionnez l'heure de fin et modifiez la en entrant l'heure de fin de pyrolyse souhaitée.
Validez par OK.



Au début du cycle, le four procède à un calcul de la durée de pyrolyse en fonction du degré de salissure, cette phase dure quelques minutes symbolisée par les flèches tournantes dans l'écran (1).

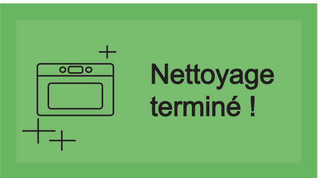
L'écran indique:
- les flèches tournantes (1)
- la durée restante (2)
- l'heure de fin de pyrolyse prévue (3)
- l'heure (4)
- le verrouillage de la porte (5)

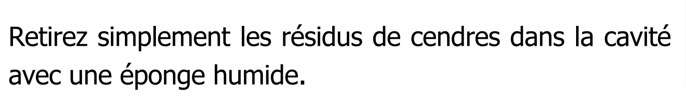
4. Fin de pyrolyse

Votre four vous indique lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé



Une fois le déverrouillage effectif, votre four vous signale que le nettoyage est terminé.

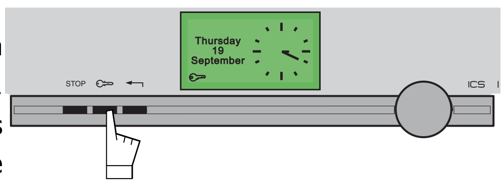




Retirez simplement les résidus de cendres dans la cavité avec une éponge humide.

5. Verrouillage des commandes (sécurité enfants)

Vous avez la possibilité d'interdire l'accès aux commandes du four en procédant de la façon suivante :
le four etant à l'arrêt, appuyez sur la touche 🔑 pendant quelques secondes, une"clé" vient alors s'afficher dans le bas de l'écran -> l'accès aux commandes de votre four est bloqué.



Pour le débloquer, appuyez sur n'importe quelle touche, sélectionnez la case "Débloquer" et validez en appuyant sur le bouton.
Les commandes de votre four sont à nouveau accessibles.



Vous ne pouvez pas verrouiller le four si vous avez programmé une cuisson.

Nettoyage du dessus induction

L'entretien de votre table de cuisson est facilité si vous l'effectuez avant son refroidissement complet. Cependant, ne nettoyez jamais votre appareil pendant son fonctionnement. Mettez à zéro toutes les commandes.

DANS LE CAS OU UNE FELURE OU UNE FISSURE DEVIENDRAIT VISIBLE SUR LE DESSUS VERRE, DÉBRANCHEZ IMMÉDIATEMENT L'APPAREIL DE SON ALIMENTATION ET CONTACTEZ LE SERVICE APRES-VENTE.

LES DÉFAUTS D'ASPECT QUI N'ENTRAINENT PAS UN NON FONCTIONNEMENT OU UNE INAPTITUDE À L'USAGE N'ENTRENT PAS DANS LE CADRE DE GARANTIE.

	COMMENT PROCÉDER ?	* PRODUITS ACCESSOIRES A UTILISER
NETTOYAGE DES FOYERS INDUCTION	• Nettoyez avec de l'eau chaude, puis essuyez. Terminez éventuellement avec le côté grattoir d'une éponge, puis essuyez. • Dans le cas de taches persistantes, utilisez des produits spéciaux verre vitrocéramique cités ci-dessous.	Éponge sanitaire. Produits spéciaux verre vitrocéramique.

*** EXEMPLES DE PRODUITS SPECIAUX VERRE VITROCERAMIQUE**

Vitro-clen
Jex vitrocéramique
Cera Fix, WK-TOP (livré avec grattoir)
Impéca, Buhler

Comment entretenir votre cuisinière ?



Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil et vérifiez que toutes les manettes sont sur la position ARRET.
De façon générale, les poudres abrasives et les éponges métalliques sont à proscrire.

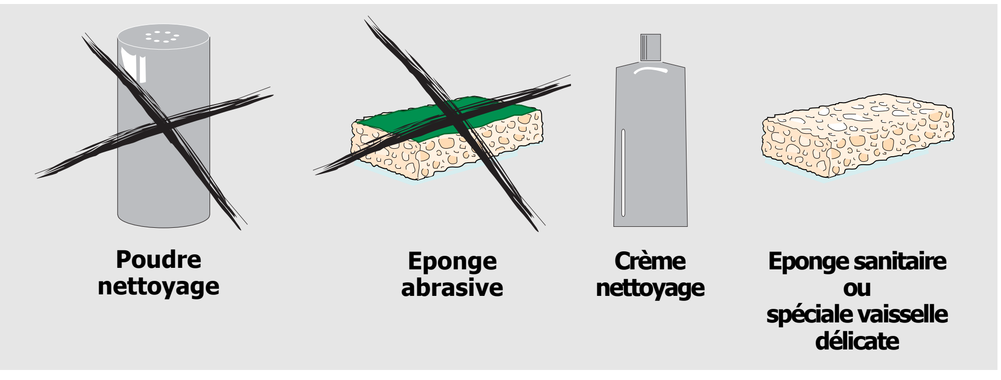


- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur ou à haute pression.
- Ne pas asperger d'eau la cuisinière.

	COMMENT PROCEDER ?
Carosserie	- Utilisez une **éponge humidifiée d'eau savonneuse**, pour le dessus. Si nécessaire, après débordements, utilisez une **crème à récurer du commerce, non abrasive, pour émail**. Faites briller avec un linge sec, ou mieux avec une **peau de chamois**. Ne laissez pas séjourner sur l'émail des liquides acides (jus de citron, vinaigre...). Avant d'ouvrir le couvercle, ôtez de celui-ci tous les produits dûs à des débordements. Ne le refermez pas tant que le dessus de la cuisinière est encore chaud. Pour les surfaces métalliques polies, utilisez les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.
Vitre de porte de four	- Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec une **éponge humidifiée d'eau savonneuse**.
Manettes de commandes	- Utilisez une **éponge humidifiée d'eau savonneuse**.

Comment entretenir votre cuisinière ?

	COMMENT PROCEDER	PRODUITS ACCESSOIRES A UTILISER
Foyers induction	**SALISSURES LÉGERES :** - bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyer.	- Eponge sanitaire.
	ACCUMULATION DE SALISSURES RECUITES : - bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude. Utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finissez avec le côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.	- Eponge sanitaire. - Racloir spécial verre.
	AURÉOLES ET TRACES DE CALCAIRE : - appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laissez agir, essuyez avec un chiffon doux. - Utilisez un produit du commerce.	- Pâte spéciale verre vitrocéramique.
	INCRUSTATIONS SUITE AUX DÉBORDEMENTS DE SUCRE, ALUMINIUM OU PLASTIQUE FONDU : - appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).	- Produit spécial verre vitrocéramique.



Poudre nettoyage **Eponge abrasive** **Crème nettoyage** **Eponge sanitaire ou spéciale vaisselle délicate**

Casserolerie

● Grille sécurité anti-basculement **(fig. 1)**

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner.

Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

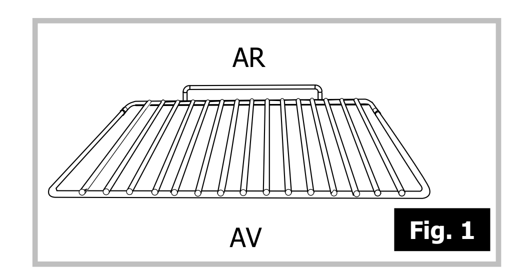
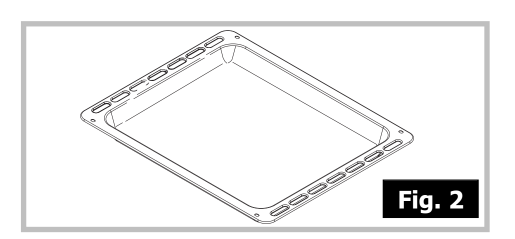


Fig. 1

● Plat lèchefrite multi-usages **(fig. 2)**

Il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné. Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...
Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.
Evitez de mettre dans la lèchefrite des rôtis ou des viandes car vous aurez systématiquement d'importantes projections sur les parois du four.
Ne jamais poser ce plat directement sur la sole, sauf en position GRIL.


Fig. 2

● Tournebroche **(fig. 3)**

La cuisson au tournebroche est très pratique et permet d'obtenir, en particulier, des viandes savoureuses et régulièrement cuites. Pour l'utiliser :

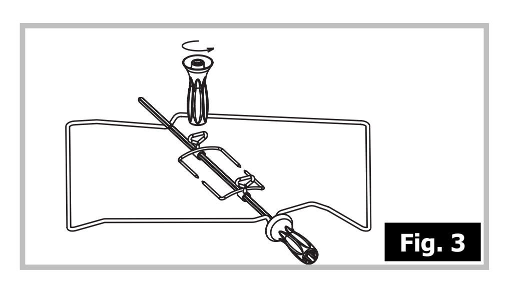
➡ engagez le berceau de la broche au 3e gradin à partir du bas (vérifiez le sens)

➡ enfilez une des fourchettes sur la broche, embrochez la pièce à rôtir ; enfilez la deuxième fourchette, centrez et serrez en vissant les deux fourchettes,

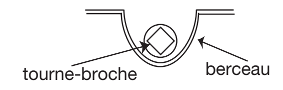
➡ placez la broche sur son berceau,

➡ poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four,

➡ disposez le plat lèchefrite multi-usages au gradin inférieur pour recueillir le jus de cuisson.


Fig. 3

⚠ **-SENS DU BERCEAU**
- Placez le berceau de façon à ce que le trou prévu pour le tourne-broche soit totalement apparent.




Dans le cas où la broche comporte une poignée isolante, retirez-la en la dévissant avant de fermer la porte.

Casserolerie

● Plat sortant sur système coulissant **(fig. 4)**

Equipé d'un plat à gâteaux, il permet de sortir complètement le plat de l'enceinte du four de manière à pouvoir intervenir aisément en cours de cuisson.
Ce système possède une sécurité anti-basculement lui permettant de supporter une charge de 5 kg uniformément répartie.

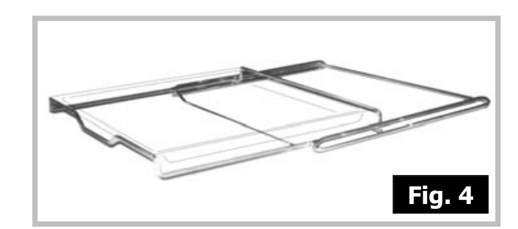


Fig. 4

Volume utilisable : 50,4 litres

Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. ***Dans tous les cas, vérifiez les point suivants :***

Vous constatez que...	Les causes possibles	Que faut-il faire ?
Le four ne chauffe pas.	• Le four n'est pas branché. • Le fusible de votre installation est hors service. • La température sélectionnée est trop basse.	- Brancher le four. - Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A). - Augmenter la température sélectionnée.
L'indicateur de T°c clignote.	• Défaut de verrouillage de la porte.	- Faire appel au Service Après-Vente.
La lampe du four ne fonctionne plus.	• La lampe est hors service. • Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service.	- Changer la lampe. - Brancher le four ou changer le fusible.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	• La porte est mal fermée. • Le système de verrouillage est défectueux.	- Vérifier la fermeture de la porte. - Faire appel au Service Après-Vente.
Votre four émet des bips.	• En cours de cuisson. • En fin de cuisson.	- La température de consigne de votre choix est atteinte. - Votre cuisson programmée est terminée.
Votre four affiche 🔑	• Lors de l'appui sur les touches. • Verrouillagedes commandes pour la sécurité enfant.	- Fonctionnement normal. - Pour le supprimer faîtes un appui sur le bouton et sélectionnez "débloquez".

Service Après-Vente

Attention ! conservez soigneusement cette notice aprés avoir recopié les informations de la plaque signalétique située dans le coffre de l'appareil (ouvrez la sous-porte ou retirer le tiroir).

De Dietrich	
	N° de série
DE DIETRICH 7 RUE HENRI BECQUEREL 92854 RUEIL MALMAISON CEDEX	
	TYPE



→ tarif en vigueur à la date d'impression du document



De Dietrich
7 rue Henri Becquerel - 92854 RUEIL MALMAISON CEDEX
Tél : 01 47 16 69 50 ■ Fax : 01 47 16 69 89 ■
SAS au capital de 10 000 000 Euros ■ RCS NANTERRE B 440 303 196 ■ N° SIREN 440 303 196 - APE 297 A